MEDEDELINGEN

HEEMKRING OKEGEM



30ste Jaargang, 2005, nr. 3
VERSCHIJNT DRIEMAANDELIJKS
Afgiftekantoor Ninove 1

BESTUURSLEDEN

Voorzitter: Herman Van Isterdael, Idevoordelaan 27, Okegem
(054/32.23.02)
Secretaris: Patrick Praet, Kievitlaan 25, Ninove
(054/32.71.58)
Penningmeester: Suzanne Van der Speeten, Hazeleerstraat 19, Okegem
(053/66.76.89)
Bestuursleden:
Jozef Van der Speeten, Guldenboom 12, Okegem
(054/33.55.75)
Godelieve De Deyn, Kouterbaan 34, Okegem
(054/33.48.70)
André Segers, Bievegemstraat 18, Roosdaal
(054/33.65.68)
Herman Brantegem, Hazeleerstraat 24, Okegem
(053/68.04.51)

Uitgegeven met de steun van het stadsbestuur van Ninove.

Verantwoordelijke uitgever: Herman Van Isterdael Idevoordelaan 27, 9400 Okegem-Ninove
Elke auteur is verantwoordelijk voor de inhoud van zijn artikel.

Een jaarabonnement op Mededelingen Heemkring Okegem kost amper 4 Euro. Erelid wordt men vanaf 6 Euro. Lid worden kan door de som te storten op rekeningnummer
850-8193434-36 van Heemkring Okegem.

Voorzijde: foto van Judith Van Damme, september 2005

Provincie Oost-Vlaanderen
Centrale

JUDITH VAN DAMME IS 100 JAAR OUD

Jozef Van der Speeten

Twee jaar geleden op 9 januari 2003 mocht onze dorpsgemeenschap zich verheugen met de viering van de honderdjarige Clemens Van den Spiegel. Dit jaar is Judith Van Damme aan de beurt die op 18 september honderd kaarsjes mocht uitblazen. Ze wordt opgenomen in de galerij van de Okegemse eeuwelingen. De huidige honderdjarigen zijn bevoorrechte getuigen van de geschiedenis van de voorbije eeuw. Ze zaten vaak met open mond te kijken hoe de spectaculaire film van de vorige eeuw zich ontrolde. Twee wereldoorlogen, de opkomst van elektriciteit, radio en televisie, de computer en het internet, een man op de maan. Het waren scharniermomenten in de twintigste eeuw.
We zijn een paar maal Judith gaan opzoeken in het Woon- en Zorgcentrum Sint-Rafaël te Liedekerke en ze vertelde met veel enthousiasme over haar leven. De benen willen niet zo goed meer mee maar haar geest en geheugen zijn nog prima.
Aan de hand van de vele herinneringen die ze ophaalde trachten we een kort levensverhaal samen te stellen.

Nathalia Augusta Judith Van Damme werd op 18 september 1905 geboren als vierde kind van het echtpaar Alexis Renilius Van Damme en Maria Ludovica Schoup. Vader Alexis ging op 19 september om negen uur reeds de aangifte doen van de geboorte van zijn dochter in het gemeentehuis waar de geboorteakte werd opgesteld door secretaris Victor Wauters. Hij verklaarde dat zijn dochter op 18 september om drie uur in de namiddag geboren was en dat ze de namen Nathalia Augusta Judith kreeg. Die verklaring werd gedaan in bijzijn van twee getuigen: veldwachter Eduard De Boitselier en Eduard Bourgeois, alias Waar Tobie, landbouwer. De tweede getuige

woonde in de buurt van het gemeentehuis dat toen gevestigd was in de leegstaande klas van de gemeenteschool waar de secretaris zijn lokaal had.
De akte werd ondertekend door burgemeester Jan Van den Berghe, die ook ambtenaar van de Burgerlijke Stand was. De akte vermeldt dat Alexis op dat ogenblik vijftig jaar oud was en het beroep van handelaar uitoefende. Moeder Maria Ludovica Schoup was veertig jaar oud en haar beroep was huishoudster.
Het gezin Van Damme-Schoup vestigde zich eind 1903 in het huis op het Dorp, waar op dit ogenblik José Van Damme, weduwe Paul Van der Speeten, woont.
De drie oudste kinderen Georges Amandus (geboren 1899 † 1977), Gerard Francis Paulus (geboren 1901 † 1959) en Victorina Elvira Cornelia (geboren 1903 † 1997) zijn geboren in het molenhuis dat aan de Kattestraat stond. Nathalia Augusta Judith en Maria Clarissa Adolphina de jongste dochter (geboren 1908 † 2002) zijn in de woning op de Plaats geboren.
Judith werd op 20 september 1905 gedoopt door pastoor J. Cnockaert, die in juni 1905 aangesteld was als pastoor van Okegem. Hij was de opvolger van pastoor R. Bické die naar de parochie Kemzeke-Waas verhuisde. Als peter trad August Redant op en Nathalie Schoup nam de taak van meter op zich. Naar plaatselijke gewoonte gaven peter en meter hun naam mee aan de dopeling. De derde naam Judith was de naam die de ouders hun dochter gaven en werd de roepnaam. Judith is de naam van de bijbelse figuur die het opnam voor het Israëlitische volk. Ze redde haar stadsgenoten in Bethalië en Noord-Samaria uit de handen van de belegerende Assyriërs door met behulp van haar schoonheid en haar moed de aanvoerder van de vijanden, Kolofernes, te verleiden en vervolgens te doden[1].

---

[1] Dit verhaal wordt in de bijbel, het Oud Testament, in het boek Judith verteld in 14 hoofdstukken.

Judith Van Damme zal de naamgeving van bijbelse figuren verder doorvoeren bij haar kind, kleinkinderen en achterkleinkind. Het is opvallend dat pastoor Cnockaert slechts twee namen noteerde in het doopregister nl. Augusta Judith.



Vermeldenswaardig is ook dat de werken voor de vergroting van de kerk op 1 juli 1905 begonnen waren. In 1905 werden er te Okegem 48 kinderen geboren en gedoopt: 23 jongens en 25 meisjes.

In haar levensverhaal past, me dunkt, ook wat familiegeschiedenis. Vooreerst willen we het hebben over haar vader Alexis. Hij werd te Okegem geboren op 15 juli 1854 als zoon van Pieter Van Damme (geboren Opwijk 1805) en Catharina Van den Driessche (geboren Erembodegem 1815) die in 1837 te Erembodegem trouwden. Pieter Van Damme kocht in 1839 te Aalst een houten windmolen en liet die in 1840 overbrengen naar Okegem. Daar werd de molen heropgericht op het hoogste gedeelte van de gemeente op een perceel grond aan de Ninoofsestraat nu Kattestraat geheten[2].

Hij was de eerste molenaar te Okegem en noemde zijn molen de "Phenixmolen". Pieter, de stamvader van de Van Damme's te Okegem, werd als molenaar een man van aanzien op de gemeente. Hij werd in 1846 verkozen als gemeenteraadslid, een functie die hij vervulde tot 1853. Hij werd ook verkozen als lid van het Bureau van Weldadigheid (nu O.C.M.W.) van 1848 tot 1863.

In het gezin van Pieter Van Damme-Van den Driessche werden negen kinderen geboren. De oudste twee kinderen Jan Francis en Lodewijk Francis zijn nog te Erembodegem geboren (geboren 1838 en 1840) en de zeven volgende kinderen zagen te Okegem het levenslicht. Maria Egidia Clara (geboren 1843), Jan Bernardus (geboren 1845), Felicitas Ludovika (geboren 1847), Victoria Barbara (geboren 1849), Delphina Constancia (geboren 1851), Alexis Renilius (geboren 1854) en Joanna (geboren 1857).

---

[2] VAN DER SPEETEN J., *Historiek van de windmolen te Okegem*, in: *Mededelingen Heemkring Okegem*, 1978, nr. 2, p. 41-47.

Het gezin werd in 1869 ernstig getroffen door het overlijden van drie van haar leden. Vader Pieter overleed na een kortstondige besmettelijke ziekte op 6 februari 1869. Zijn zoon Lodewijk Francis overleed op 7 februari 1869 (29 jaar oud) en Joannes Bernardus stierf op 7 maart 1869 (24 jaar oud). De overledenen staan samen vermeld op het doodsprentje dat hierbij afgedrukt is.



O mijne vrouw! stel uwe zorg op den Heer en hij zal u voeden - Hy zal de weduwe onder zijne bescherming nemen. *Ps.* 52. en 145.

BIDT VOOR DE ZIELEN VAN DE HEEREN

Petrus Van Damme,

echtgenoot van Jofvrouw

CATHARINA CONSTANTIA VANDENDRIESSCHE

geboren te Opwyk den 15 December 1805, overleden te Okeghem den 6 Februari 1869.

en van hunne zonen

Ludovicus Franciscus

geboren te Erembodeghem den 9 September 1849, overleden te Okeghem den 7 Februari 1869.

en **Joannes Bernardus,**

geboren te Okeghem den 10 Januari 1845 en aldaar overleden den 7 Maart 1869.

De goedheid en een vreedzaam karakter maken den mensch aangenaam en doen hem overal vrienden ontmoeten. IIe Boek.

De dagen van den mensch zijn kort en niemand kan de palen te buiten gaan die den Heer er aan gesteld heeft. Job. 14

Jesus, Maria, Joseph, dat mijne ziel bij u in vrede ruste. Amen. 100 dagen aflaat.

Drukk. van Avonx-Molkers te Ninove.

Moeder Van de Driessche stond in 1869 dus voor een ernstig probleem. Er stond niets anders op dan haar vijftienjarige zoon Alexis Renilius van de kostschool te halen om samen met haar en zijn zuster het molenwerk en het landbouwbedrijf voort te zetten.

Alexis is molenaar geweest tot begin 1902. Hij heeft echter, zeer tot zijn spijt, het molenwerk moeten stopzetten omdat hij allergisch werd voor het molenstof. Zijn schoonbroer Adolf Adriaan Bruylant (geboren Aspelare 1865) zette de taak van molenaar verder tot 1911. Hier moet even gezegd dat Alexis Van Damme de eerste maal in 1893 huwde met Clementina Josephina Bruylant (geboren Aspelare 1863). Hun eerste kindje Maria Victorine Francisca werd te Ninove geboren maar overleed reeds op 1 maart 1894 te Ninove in het Hof ter Schoor waar haar grootouders woonden. Een jaar later werd Alexis nogmaals zwaar getroffen door het overlijden van zijn vrouw te Okegem op 8 augustus 1895. Hij trouwde voor de tweede maal in 1898 met Maria Ludovica Schoup, handschoenuitgeefster (geboren Okegem 1865). Zij was de vierde dochter van Amandus en Felicitas Pollet. Haar zusters Maria Nathalie, Maria Clarisse en Maria Sofia waren handschoenmaaksters[3].

We moeten nu nog even terug naar Alexis Van Damme, want hij nam actief deel aan het politieke leven te Okegem. Bij de verkiezing van 17 november 1895 (de eerste maal dat het algemeen meervoudig stemrecht in voege trad in de plaats van het cijnskiesrecht) werd hij verkozen als gemeenteraadslid op de lijst van de Katholieke Partij voor de duur van 8 jaar. De gemeenteraadsleden verkozen hem in 1900 tot schepen van de gemeente samen met Judo Van Holder. Bij de verkiezing van 18 oktober 1903 werd hij opnieuw verkozen op de lijst van de Katholieke Partij voor de duur van acht jaar (tot 1 januari 1912). Op 31 december 1907 diende hij zijn ontslag in als gemeenteraadslid en schepen. Hij werd benoemd tot gemeente-secretaris op 29 januari 1908 en volgde Victor Wauters op die overleden was[4].

---

[3] VAN ISTERDAEL Herman, *Families en personen te Okegem (12e eeuw – 1900 en Impegem (Liedekerke) (17e eeuw – 1804)*, Aalst, 2003, 2 delen.

[4] VAN DER SPEETEN Jozef, *Overzicht van de gemeenteraadsver-*

Keren we nu terug naar Judith de hoofdpersoon van dit verhaal. Als kind groeide ze op in een zeer sociaal gezin: vader was immers handelaar en in een handelshuis komt heel wat volk over de vloer. In 1908 werd hij verkozen als gemeentesecretaris, wat nog meer beweging van dorpsgenoten met zich meebracht.

Judith werd op vierjarige leeftijd naar de bewaarschool in de meisjesschool gestuurd waar haar zus Cornelie reeds in de lagere school de lessen volgde. We moeten even opmerken dat toen de leerplicht nog niet in voege was. Zuster Brigitte was de toenmalige leerkracht van de kleintjes. Op zes à zevenjarige leeftijd mocht ze overgaan naar het eerste leerjaar van de lagere school dat vanaf 1900 een gemengde klas was. In het fotoalbum *Herinneringen aan Okegem II* vinden we een prachtige foto van haar klas die toen gehouden werd door juffrouw Leonie Marchand (ze huwde in 1919 met Cyriel De Dier). De foto dateert van het schooljaar 1912-1913 en hierop staan of zitten 43 kinderen: 30 meisjes en 13 jongens. Het is opvallend hoe mooi de kinderen gekleed zijn. Judith is te vinden op de onderste rij, de tweede van links. Het is toevallig dat Raymond Van Isterdael (haar latere echtgenoot) ook op de foto staat. Hij bevindt zich op de bovenste rij, eerste van links.
Waarschijnlijk hebben ze het kleedje of het pakje aan dat ze droegen op de dag van hun eerste communie. Paus Pius X had met zijn decreet van 8 augustus 1910 de leeftijd van de eerste communie van circa twaalf jaar vervroegd naar die van de "jaren van verstand" dit is omstreeks zeven jaar. De leerkracht van het eerste jaar had dus de taak om de kinderen voor te bereiden op de eerste biecht en communie.

Haar zus Cornelie staat op de klasfoto (hoogste klas) die genomen is in het schooljaar 1913-14 waarvan zuster Gertrude

---

kiezingen van 1792 tot 1970, Annalen Heemkring Okegem, 1976, p. 41-48.

de titularis was[5]. Ze bevindt zich op de onderste rij, eerste van links. Die klas bevond zich in de nieuwbouw, die in 1910 uitgevoerd was.

In augustus 1914 brak de Eerste Wereldoorlog uit en dat bracht heel wat verandering in de levenswijze van onze mensen. In het gezin van de Van Damme's was het een geloop van jewelste want vader Alexis was secretaris van het "Comiteit" dat moest zorgen dat de bevolking de nodige rantsoenen voedsel en andere nodige zaken kregen.

Judith volgde de lessen in de hogere klassen van de lagere school. Zeer tot haar spijt werd zuster Gertrude in 1915 naar Ninove teruggeroepen waar ze de taak van directrice van de lagere school toevertrouwd kreeg. Zuster Agnes nam haar plaats in als leerkracht van de lagere school.

Judith werd na het beëindigen van de lagere school te Okegem niet thuis gehouden zoals vele van haar klasgenoten om mee te helpen in het gezin. Ze kreeg de gelegenheid verder te studeren in de school van de zusters van de H.H. Harten van Ninove, waar haar oudere zus Cornelie reeds leerlinge was.

Judith deed in 1917 in de parochiekerk van Okegem haar Plechtige Communie samen met 25 communicanten, 10 jongens en 15 meisjes. Op 17 juni 1917 werd ze gevormd te Ninove. In het "Zusterhuis" doorliep ze eerst nog de vierde graad-klassen waar ze met de Franse taal vertrouwd werd. Die moest ze goed kennen want in het middelbaar onderwijs werden de lessen in het Frans gegeven. Ze volgde tot haar achttien jaar de lessen in het Zusterhuis en volgde nadien te Aalst een bijzondere (1 jaar) cursus "Snit en Naad" dat haar bekwaam maakte om in het gezin het nodige confectie en herstelwerk te doen.

Judith werd ook ingeschakeld in de handschoenfabricage, die in

---

[5] VAN DER SPEETEN J., *Herinneringen aan Okegem II*, Annalen Heemkring Okegem 1978, p. 35.

die jaren een geweldige opgang maakte te Okegem. Haar moeder was immers handschoenuitgeefster d.w.z. ze gaf de "gesneden" handschoenen uit aan huisvrouwen, die ze moesten stikken op een speciaal daartoe ontworpen machine. Judith heeft vele meisjes en moeders opgeleid in het naaien en stikken van handschoenen.

Parochiaal werd Judith opgenomen in de congregatie van O.L.Vrouw, waarvan haar tante Victorine prefecte was. Ze nam ook dikwijls deel aan de luisterrijke sacramentsprocessies die tweemaal per jaar gehouden werden.

Op 10 oktober 1926 mocht Judith voor de eerste maal gaan stemmen voor de gemeenteraadsverkiezing. Het algemeen enkelvoudig stemrecht voor mannen en vrouwen in hun gemeente werd in 1921 toegekend vanaf de leeftijd van 21 jaar.
Vanaf eind de jaren twintig was Judith ook actief op cultureel gebied. Ze was een levenslustig meisje dat gezegend was met een acteertalent. Vanaf 1929 werden er tweemaal per jaar "gemengde" toneelstukken opgevoerd in de Katholieke zaal, waarin de gezusters Cornelie en Judith telkens een voorname rol vertolkten[6].

Op 28 juli 1928 gaf vader Alexis zijn ontslag als gemeentesecretaris, een ambt dat hij twintig jaar getrouwvol had uitgeoefend. Hij werd opgevolgd door zijn zoon Georges. Hij wou de pensioensleeftijd niet in ledigheid doorbrengen en diende bij het gemeentebestuur op 13 juli 1928 een aanvraag in voor de oprichting van een zagerij met houtbewerking. Nog vóór de machtiging van Bestendige Deputatie werd verleend overleed hij op 2 maart 1929. Toch werd de houthandel begonnen op 27 september 1929 die vooral in handen genomen werd door Georges en Cornelie. Als het nodig was sprong Judith ook bij en

---

[6] VAN DER SPEETEN J., *Toneelleven te Okegem*, in: *Mededelingen Heemkring Okegem*, 7e jg., 1982, nr. 3 p. 132.

kon even goed de lintzaag en schaafmachine hanteren als de stikmachine voor de handschoenen.



Het dient hier even vermeld dat Petrus De Roose op 20 januari 1928 ook een aanvraag ingediend had voor het oprichten van een boomzagerij met "gaz pauvre 25 pk" aan zijn huis dat aan de Rattenberg nr. 60 stond. De houthandel Van Damme werd na de Tweede Wereldoorlog niet meer verder gezet.

Tot grote verbazing van de dorpsgemeenschap gaf Judith haar leven van "vrijgezellin" op. Op 42-jarige leeftijd kwam ze pas "Jan van pas" tegen. Ze trouwde op 14 januari 1948 met weduwnaar Raymond Van Isterdael die al twee kinderen had uit het eerste huwelijk met Regina Jacobs (geboren Okegem 1904 † Okegem 1945), een meisje Francine (geboren 1935) en een zoon Frans (geboren 1938). Op 18 april kregen ze samen een dochter die de namen Ester Georgine kreeg.

Ze woonden aan de Kattestraat nr. 14. Samen met haar man Raymond heeft Judith hier heerlijke jaren beleefd. In 1957 huwde Francine met Gilbert Droessaert en verliet het ouderlijk huis. Maar Judith had zich van haar beste kant getoond en had zorgvuldig het bruidskleed genaaid. Die activiteit zal ze nog meermaals vervullen voor haar dochter en kleindochters. Ook heel wat Okegemse meisjes vroegen haar om hun huwelijksjurk te naaien.

In 1962 verliet zoon Frans het ouderlijk huis bij het huwelijk met Lutgarde Van de Perre. Daarna kwam de tijd van de geboortes van de kleinkinderen, waarvoor ze heel genegenheid betoonde. Op 10 november 1960 overleed haar moeder Ludovica Schoup in de gezegende leeftijd van 95 jaar. Dit had ze grotendeels te danken aan de goede zorgen die ze kreeg van Cornelie en Clarisse.

Ester was de laatste die het ouderlijk huis verliet, ze huwde in 1970 met Stefaan Mertens. Het echtpaar ging enige tijd later wonen in een huis dat ze bouwden kort bij de plek waar ooit de Phenixmolen stond.

Zo gingen de jaren rustig verder: de kinderen gingen het huis uit maar de kleinkinderen en achterkleinkinderen kwamen en gingen. Maar er kwamen ook donkere dagen in haar leven.
In mei 1996 overleed haar man Raymond in de hoge leeftijd van 92 jaar. Judith was ook een "negentiger" en stond er nu alleen voor. Maar ze was een sterke, optimistische vrouw en trok goed haar plan. Judith had en heeft een fantastisch geheugen. Zij heeft ons talrijke malen informatie vertrekt over Okegem en zijn inwoners in de twintigste eeuw. Ook dank zij haar konden we op oude foto's heel wat mensen identificeren.

Vijf jaar na de dood van haar man overleed in 2001 haar stiefzoon Frans, die een vrouw, 4 kinderen en 10 kleinkinderen naliet. Dit was opnieuw een zware slag die ook zijn sporen naliet. Gelukkig was er nog iets mooi voor haar weggelegd: de

familie kon het viergeslacht vieren nl. Judith, Ester, Sarah en Johanna bij de geboorte van haar zoveelste achterkleinkind.

Sinds mei 2004 heeft Judith haar intrek genomen in Sint-Rafaël te Liedekerke. Zij heeft op haar kamer een zeer goede buurvrouw Malvine, die echt bezorgd is om haar en ook een beetje over haar waakt. Maar Judith is nog altijd de schalkse vrouw die graag lacht en grapjes maakt.

We wensen Judith van harte proficiat met haar honderdste verjaardag en wensen haar nog vele gelukkige jaren in Sint-Rafaël







BROUWERIJEN EN STOKERIJEN TE OKEGEM[7]

Herman Brantegem

De mens heeft in alle tijden gezocht naar een drank die niet alleen zijn dorst leste, maar waaraan hij ook plezier kon beleven. Heel wat vindingrijkheid werd aan de dag gelegd voor het bereiden van een drank die een zeker gevoel van welbehagen gaf.

Zuiver water was, ook vóór de Industriële Revolutie, zeldzaam. Thee, koffie waren bij ons tot de 18e eeuw praktisch onbekend en hun verbruik zette zich slechts traag door nadat in de steden koffiehuizen waren ingericht. Het hele gamma frisdranken ontbrak natuurlijk volkomen.

Net als nu dronk men in vroegere tijden bij de "goede burgers" vooral wijn en bier en dit in grote hoeveelheden. Die grote dorst wordt wellicht begrijpelijk als men denkt aan de overweldigende hoeveelheden zout die in de voeding werden aangewend. Met allerlei specerijen werd het eentonig menu sterk gekruid en het inzouten was nagenoeg de enige gekende bewaringsmethode voor vlees en vis.

Het overmatig drinken van wijn en bier was in de eeuwen een middel om te bewijzen dat men "man" was. Drankgelagen waren een welgekomen ontspanningsmogelijkheid in vroegere tijden. Drinken was een vorm van gezelligheid en hierdoor werden de talrijke drinkgelegenheden in het leven geroepen. Talrijke brouwerijen en stokerijen in ieder dorp vormden zo een makkelijk nevenbedrijf.

Bier heeft een lange weg afgelegd alvorens het stadium te bereiken zoals wij het vandaag kennen. Bij de volkeren die onze

---

[7] Geraadpleegde werken: *Bier en Bierbrouwerijen*, catalogus uitgegeven in 1986 door het stadsbestuur Ninove en VAN ISTERDAEL Herman, *Families en Personen te Okegem 12e eeuw – 1900 en Impegem 17e eeuw – 1804*, Aalst, Vlaamse Vereniging voor Familiekunde, 2003, 2 delen.

landen bewoonden toen de Romeinen onze streken veroverden was bier de algemeen gebruikte drank.
In de vroegste tijden zorgde elk huisgezin voor het nodige bier en iedereen werkte met zijn eigen procédé met de nodige specifieke producten waarvan zij het geheim niet prijsgaven.
De Oud-Belgen brouwden een soort wit bier uit graangewassen met toevoeging van komijn voor de smaak. Ze bewaarden het in houten vaten en noemden het cervoise[8] een benaming die verwijst naar de Romeinse godin Ceres, de godin van de veldvruchten. In de Middeleeuwen gebeurde het kruiden door toevoeging van gruit.

Vanaf de 7e eeuw werd vooral door de monniken op grote schaal gebrouwen. Hun abdijen beschikten over de gunstigste middelen om bier te brouwen. Ze waren meestal gelegen langs een waterloop waar zuiver water en het hout, nodig voor het stoken van de ketels, volop aanwezig was.
Parallel met de abdijbrouwerijen ontwikkelden zich vanaf de 12e eeuw praktisch in elk dorp of stad brouwerijen.
Het middeleeuws bier werd gebrouwen met mout en gruit. Gruit was een mengsel van kruiden bestaande uit salie, duizendblad, bloemetjes van de gagel (vlooienkruid), anijs, notebladeren en peterselie. Gruit gaf pit en smaak, maar bevorderde nauwelijks de houdbaarheid van de bieren, hetgeen vooral in de zomer problemen vormde en de ontwikkeling van de brouwindustrie grotendeels belemmerde.
Reeds in de 12e eeuw was de handel in gruit een recht dat alleen de vorst toekwam. Dit hield in dat niemand bier mocht brouwen zonder gruit gekocht te hebben in het erkende grutehuis van de heer en dat geen bier mocht ingevoerd worden waarvan het gruterecht niet was voldaan. In Ninove stond dit "gruithuijs"

[8] In het Romaanse taalgebied vervormde men de Latijnse term cervesia tot het woord cervoise, dat nu nog voortleeft in het Spaanse cerveza. Het woord bier is afgeleid van het Oudsaksische bere (graangewas).

naast de burcht.

Er was ook nog het moutrecht te betalen. Mout is koren (gerst) dat men heeft laten kiemen en daarna heeft laten drogen om bier van te brouwen.

In de loop van de 14e eeuw kwam het gebruik van hop in voege, en boette het gruitrecht aan belangrijkheid steeds verder in. Daartegenover gingen de accijnzen op het gebrouwen bier een grote rol spelen. De gruithuizen werden omgevormd tot kleine belastingkantoren. Stilaan vormde deze belasting de voornaamste inkomst van de stad omdat er meer en meer bier gedronken werd door het overdadig gebruik van zout in de voeding.

In de 16e eeuw werd bij de bieraccijns nog een tapaccijns gevoegd. Het bier in vaten verkocht voor huiselijk gebruik viel niet onder deze regel.

Tot in de 15e eeuw werden de bieren naar hun meeste kenmerken in enkele grote categorieën ingedeeld. Zo sprak men van hop- en kuitbieren. Kuitbier was een nogal dik, weinig gehopt bier waarin naast gerst en havermout een zekere hoeveelheid ongemoute tarwe was verwerkt. Het verflauwde voortdurend en men noemde het daarom "klein bier". Vanaf de 16e eeuw voerde men zijn bier uit naar andere steden en werd het genoemd naar de herkomst van de stad waar het gebrouwen was.

Het aantal herberg-brouwerijen steeg aanzienlijk. De meeste brouwers waren tevens herbergiers, terwijl de gewone herbergier meestal tapper of tavernier werd genoemd.

De toenmalige brouwerijen waren in die tijd zeer eenvoudig, primitief ingericht. In het brouwhuis waren gewoonlijk de ijzeren of koperen ingemetselde brouwketel, de brouwkuip ernaast, de opgehangen koelbak en de grote gistkuip. De werkwijze was eveneens primitief. Het water werd verwarmd in de ketel en werd dan in de brouwkuip overgebracht, ofwel met emmers ofwel langs een houten goot. Het mout werd daarna in de brouwkuip gestort en met een roervorken bewerkt om de klonters

uit het beslag weg te werken.
Met behulp van stuikmanden werd nu moutuittreksel in de kookketel gebracht. Zo werd het mout verschillende keren bewerkt en won men uit één brouwsel ook verscheidene soorten bier.
Het met hop gekookte wort ging dan in de houten koelbak, bleef daar staan tot de volledige afkoeling gebeurd was en werd daarna in de gistkuip gelaten. Hier werd het brouwsel met gist aangezet en dan op tonnen gevuld.
Ten gevolge van de hevige beweging die door de gisting ontstond, werd de gist uit de vaten gestort en samen met het schuim opgevangen in kleine kuipjes, stortvaten geheten.
Kort nadat de hevige gisting uitgewerkt was, werd het bier geklaard en uitgeleverd. De brouwer bewaarde zorgvuldig zijn vakgeheimen. De brouwerijen vestigden zich bij voorkeur langs de oever van een rivier omwille van de voornaamste grondstof, het water. Dit water was immers zuiverder dan putwater.

In 1571 waren er twee brouwerijen te Okegem:
- Adrianus Van der Zalen had een hofstede met schuur, stal en een brouwerij (camme). Het hele complex werd op 16 pond geschat en verder bezat hij 635 roeden grond in eigendom. Hij was buitenpoorter van Aalst op 6 november 1563 en was schepen van Okegem in 1569-1571. Hij was gehuwd met Joanna Beeckmans en het gezin had tenminste één kind, Joanna genaamd.
- Gillis Daneels was pachter op het hof te Voorde (naast de kerk) en verhuurde een woning. Hij huurde nog een halve woning en had een brouwerij. Hij pachtte 27.000 roeden en bezat 2.100 roeden grond in eigendom. In 1569-1571 was hij schepen van Okegem. De brouwerij werd geschat op 6 pond huurwaarde.

In de 17e eeuw vonden we volgende gegevens:
- De Weghe Adrianus was brouwer en herbergier. Hij huwde met Passchasia Taelmans en het gezin telde zeven kinderen. Beiden werden op 21 februari 1645 buitenpoorter van Geraardsbergen. In 1651 kreeg Adrianus twee vaten tarwe als steun van de armentafel van Okegem. In 1652 bedroeg zijn bedrijfsgrootte 327 roeden.
- De Winne Petrus was eveneens herbergier-brouwer. Hij huwde op 7 oktober 1625 met Cornelia Sonck. In 1648 werd zijn achterstallige pacht aan de armentafel in een lening omgezet. In 1642 bedroeg zijn bedrijfsgrootte 1152 roeden, in 1652 648 roeden. Het gezin kreeg zes kinderen en Petrus stief op 17 januari 1660.

In de 18e eeuw stelt men een achteruitgang in het bierverbruik vast door het opkomende gebruik van koffie en thee en het algemeen gebruik van goedkopere maar voor de gezondheid schadelijke brandewijn die in alle herbergen te verkrijgen was.

De herbergen waren in de Middeleeuwen meer een term voor huizen waar men kon overnachten of een onderkomen kon krijgen. In kleine dorpen waren ze de vergaderplaats voor het wettelijk gezag. In deze herbergen werden ook de wettelijke aankondigingen uitgehangen nadat ze 's zondags aan de kerkdeur waren voorgelezen. De herberg fungeerde ook als tijdelijke gevangenis. Ze diende ook als vermaak en plaats waar allerlei overeenkomsten werden afgesloten. In deze herbergen werd het bier gebrouwen en in de gelagzaal verkocht.
Ze waren somber ingericht. De gasten zaten op krukjes, banken, tonnen en schragen. Het waren vroeger donkere ruimten. De muren waren kaal en onversierd. Een tapkast vond men er niet, gezien het bier in stenen kruiken uit de kelder werd gehaald. In de winter had men enkel licht van de open haard en in de zomer

zat men buiten.
Men herkende de herberg aan zijn uithangbord of aan de stenen pot boven de deur. Soms trof men beschilderingen aan op de muren meestal een wapenschild.
De huizen waren meestal gebouwd uit een houten skelet opgevuld met lemen wanden. Bakstenen herbergen waren zeldzaam.
Op het einde van de 19e eeuw werden de herbergen rijker gestoffeerd. Men eiste een grotere luxe bij het nuttigen van zijn pint. In de 19e eeuw bloeide het herbergwezen op zijn hoogtepunt. Er waren in ons land niet minder dan 185.000 herbergen, dat was dus één herberg op 32 inwoners.
Een opsomming van de herbergen in vorige eeuw werd reeds gegeven in *Mededelingen Heemkring Okegem* door Eugeen Neukermans.
De herberg van toen was het centrum van het sociale leven en diende als gemeentehuis, school, postkantoor, consultatie van kwakzalvers en chirurgijnen. Men dronk er na de mis, bij een geboorte, na een begrafenis, enz.
Tot aan het einde van de 18e eeuw was bier bij ons de volksdrank bij uitstek. Het was immers goedkoop en een onmiskenbaar onderdeel van de volksvoeding. Brood gekookt in bier en honing werd als enig belangrijk voedsel voor zuigelingen beschouwd. Een kraamvrouw kreeg tot de 9e dag uitsluitend brood en bier.
Drinken was ook een vorm van gezelligheid en van ontspanning. Naast het werkloon werd ook een som "drinkgeld" aan de werklieden gegeven.

Herbergen in de 18e eeuw te Okegem:
- Snoeck Joannes geboren te Okegem op 30 oktober 1744 en gehuwd met Maria Reniers uit Pamel, hield sinds 1776 de herberg *Den Hert* open, in de volksmond de "*veltmuyse*" genaamd. Deze herberg bevond zich aan de Kattestraat waar nu

Celine Van Der Speeten woont. Vóór 1774 hield Jacob Schoonjans de herberg open. In 1813 woonde de weduwe Maria Reniers nog altijd in de herberg.

- Vernaillen Egidius, werkman en geboren te Okegem op 7 december 1726, gehuwd met Elisabeth Bayens, was herbergier tot 1783 in het "*Stenen huys*" op het dorp. Ze namen in 1757 de herberg en het bedrijf over van haar broer Cornelis Bayens.

In 1765 bedroeg Egidius zijn bedrijfsgrootte 618,5 roeden, in 1782 157 roeden.

Cornelis Bayens geboren op 25 juli 1688 en gehuwd met Maria Vetsuypens was voordien herbergier in het "Stenen huys" op het dorp. In 1740 liet hij de herberg en het bedrijf over aan zijn dochter Maria die gehuwd was met Jan Ruys. Na hun vroegtijdig overlijden nam Cornelis Bayens de zaak over en op Kerstavond 1757 nam Gillis Vernaillen de herberg en het bedrijf over.

- Tot circa 1694 was Nicolaas Straetman er herbergier. Jan Steppe, brouwer te Denderleeuw en eigenaar van de herberg, liet de zaak over aan zijn dochter Margareta Steppe. Het was één van de weinige stenen huizen van Okegem en deze herberg was de vergaderplaats van de schepenbank. Het was het eerste "Gemeentehuis" van Okegem. Margareta hertrouwde nog tweemaal, eerst met Cornelis Van den Eede en later met Jan Moens. Zij werden de nieuwe bazen van de herberg.

- De Vuyst Petrus Antonius geboren te Aaigem op 27 december 1743 en gehuwd met Adriana De Troyer, spinster, kwam op 01 mei 1784 naar Okegem wonen en hield de herberg "*De Swaene*" open op het dorp. Hij was gemeenteraadslid vanaf 1803 tot 1812. In 1784 richtte hij een verzoekschrift aan Louis Joseph De Coninck, heer van Okegem, om een herberg te mogen open houden. Hij kreeg toestemming en mocht een uithangbord "De Swaene" uithangen.

- Van der Speeten Joannes was sedert 1775 herbergier in de herberg "*Sint-Antonius*" op het dorp. Hij kreeg daarvoor toelating

van de heer van Okegem. Hij was geboren te Okegem op 11 mei 1741 en huwde in 1764 met Judoca De Winne. Hij was gemeenteraadslid van 1803 tot 1812. Hij bezat naast de herberg ook een deel van een hofstede te Eversem aan de Neerbeek. De herberg werd overgenomen door Adrianus Van der Speeten die gehuwd was met Maria Josepha Coppens.
- Rond 1694 hield Jan De Schrijver een herberg open aan het kruispunt van de Fonteinstraat en de Bruggeweg. Gegevens over de naam vonden we niet terug.

Tot in de 19e eeuw was bier brouwen ambachtelijk en hadden de brouwers af te rekenen met technische moeilijkheden vooral het zuur worden van het wort werd gevreesd.
In de 19e eeuw kwam hierin verandering door de wetenschappelijke ontdekkingen. Vooral de uitvinding van de stoommachine was een grote verbetering voor het malen van het mout en het pompen van het water. Koelsystemen zorgden ervoor dat in de zomer ook kon gebrouwd worden.
België telde rond 1900 ongeveer drieduizend tweehonderd brouwerijen. Na de Eerste Wereldoorlog waren meer dan de helft gesloten. De zware concurrentie van de stadsbrouwerijen deed de kleine brouwers de das om.
In 1832 werd er melding gemaakt van een brouwerij te Okegem "van zeer geringe inrichting" op het dorp toebehorende aan Dhr Pieter Boitselier[9].
Bierbrouwerij
Er bestaat een bierbrouwerij van zeer geringe inrichting, staande op het dorp nr. 435 sectie A, toebehorende aan Pieter Boitselier. Zij is in middelmatige staat, heeft één brouwketel groot 8 vaten en 50 kammen, 1 kuip van 10 vaten en een koelbak. Zij wordt

[9] Rijksarchief Gent, Archief kadaster Oost-Vlaanderen nr. 659 Okegem, 29 juni 1832

door de eigenaar zelf gebruikt. Het zuiver inkomen wordt begroot op 24 florijnen.

Stokerij

Er bestaat een kleine stokerij buiten werking, toebehorend aan dezelfde persoon. Ze heeft één ketel groot 2 vaten en 50 kammen en 3 kuipen van 8 vaten en 10 kammen, alles van geringe inrichting. Het zuiver inkomen wordt begroot op 20 florijnen.

Na de Eerste Wereldoorlog was het vooral Emmanuel De Mont die gevestigd was op de Graanmarkt te Ninove die wekelijks vaten bier ten huize leverde met een "tonnenkar". Het was bier van 3e zwaarte en men werd er eigenlijk niet dronken van. Het alcoholisme van jenever vierde toen hoogtij. De verkoop gebeurde in tonnen van 150 liter, halve tonnen, vierdekens en zelfs achtstekens. Vele boeren gingen hun ± 18 liter vaatje per kruiwagen afhalen en thuis gekomen werd er een houten kraan ingeslagen en kon men tappen.

Na de oorlog 1914-1918 was er een tendens om lager bier (BOCK) te brouwen. In Ninove was het Slaghmuylder die rond 1923 met "Helles" op de markt kwam. A. Du Four brouwde eerst "Bock" en "Uitzet" en rond 1930 "Wip". Het werd alleen in vaten verkocht. De "Bock" werd rond 1935 "Export" genoemd en na 1940 "Pils".

Brandewijn en graanjenever werden reeds gestookt en gedronken in de 16e eeuw.

Brandewijn is een alcoholische drank verkregen door distillatie van gegiste suikerhoudende vloeistoffen. Vroeger vooral verkregen door distillatie van wijn. Er wordt afgestookt tot een hoog alcohol-gehalte en later verdunde men het met water tot een alcohol-gehalte van 35-40 % en voegt er kleine hoeveelheden lichtzure stoffen aan toe.

Jenever begint met rogge en gerst. Het drogen en de zuiverheid ervan is enorm belangrijk voor het stoken van de alcohol om de graansmaak te behouden. Als op de korrels schimmels zitten kan er niet uitgestookt worden en is de alcohol onbruikbaar. Behalve rogge is er ook mout nodig, dat is zomergerst en dient ontdaan te worden van de kiemen. De gerst krijgt daardoor een zoetere smaak. Essentieel, want de mout dient voor de versuikering, in de stokerij wordt geen suiker verwerkt. De volgende stap is de rogge en de mout te malen en in een mengkuip te storten om er met water gekookt te worden. Na afkoeling wordt gist toegevoegd en eens gegist wordt alles overgepompt naar de stookkolom om er "afgestookt" te worden. Daar ontstaat alcohol. Door een tweede afstoking verfijnt men het product. De spoeling die overblijft gaat als voeding naar de koeien. Na afkoeling loopt de alcohol naar houten vergaarbakken om nadien gefilterd de flessen te vullen.

Het Okegems archief licht ons in dat een zekere Jan De Duffeleer[10] wonende in de Ninovestraat (Kattestraat) een erf had achteraan palend aan de Venningen (waar nu de visvijvers zijn). Hij pachtte een onbewoond huis op de Hurst (achter pastorij en de Dender) waar hij een stokerij had. Zijn vader Passchier die in 1668 uit Ninove naar Okegem was verhuisd was eveneens brandewijnstoker. Het kan dat deze de Hurst vroeger heeft gepacht om er zijn bedrijf uit te oefenen. Jan zal het wellicht overgenomen hebben na de dood van zijn vader circa 1698.
Passchier, brandewijnstoker, herbergier werd geboren te Appelterre op 15 augustus 1641. Hij was gehuwd met Petronella Beecman afkomstig uit Denderhoutem, geboren op 5 januari 1633 en gestorven te Okegem in 1679. Het gezin had zeven

[10] VAN HERREWEGHEN G., *Een Okegemse toenaam uit een Pamelse plaatsnaam*, in: *Mededelingen Heemkring Okegem*, 9ste jaargang, 1984 nr. 1 p. 27-30.

kinderen waarvan Cornelius (geboren Okegem 16 december 1668) en Joannes brandewijnstoker werden.
Passchier was schepen van Okegem in 1671-1681.
In 1672 bedroeg zijn bedrijfsgrootte 910 roeden[11]. In 1672-1678 werd Christianus De Winne, een arme jongen, op kosten van de armentafel uitbesteed bij Passchier De Duffeleer.
Joannes, geboren te Okegem op 1 mei 1670, was gehuwd met Judoca Van Geert. Het gezin had eveneens zeven kinderen.
In 1715 had hij nog drie bunder en 180,5 roeden grond in bewerking.

Joannes kreeg de noodlottige klop tijdens een herbergruzie te Liedekerke. Hij is gestorven van een slag van Guilielmus De Leeuw. Deze laatste werd op 24 maart 1716 door de leenmannen van Liedekerke levenslang verbannen uit Vlaanderen op straf van de dood bij terugkeer, zijn bezittingen werden gerechtelijk in beslag genomen.
Joannes heeft nog een tijdje geleefd en stierf op 3 januari 1716. Hij was amper 45 jaar en liet een weduwe en vier kinderen achter. De weduwe verdween uit het Okegems bestand in 1717 en verhuisde naar een ander dorp. In 1719 werd een kind van hem verzorgd door een chirurgijn op kosten van de armentafel.
Het huis waar gestookt werd was wel onbewoond en onbeschermd tegen diefstallen maar het was zo dat in dergelijke bedrijfjes niet permanent werd gestookt maar wel op bepaalde tijdstippen en met matige hoeveelheden.
Dat sluikstoken ook in die tijd gebeurde levert ons het bewijs dat Jan op 20 januari 1703 bekeurd werd samen met zijn broer Adriaan door een zekere Adriaan Claessens.
Uit de aangifte van nalatenschap van 1716 vernemen we dat het hier niet ging om een belangrijke stokerij. Enkele gegevens zijn een bewijs hiervan.

---

[11] 1 roede is 30,74 m2; 1 bunder is 400 roeden

Zijn weduwe Judoca Van Geert, dochter van Merten bleef over met vier wezen: Jenne (20), Marie (19), Joos (13) en Laureys (11). De andere drie kinderen stierven zeer jong.
Het woonhuis in de Ninovestraat had een oppervlakte van 80 roeden en hij bezat verder nog een meers van 1 dagwand in de Venningen, pachtte grond van de abdij van Ninove, kweekte hop en had een koe, een varken, vier hennen, een haan en zes kiekskens. Achter het huis stonden drie olmkes en een kerselaar.
Men kan niet beweren dat Jan heel goede zaken gedaan had daar hij de volgende schulden nog had: een brandewijnslang (distilleerslang) en enkele graanleveringen voor de stokerij dienden nog betaald te worden. Het blijkt een schuld van 84 gulden en 10 ¼ stuivers te zijn.
Aan de stokerij herinneren o.a. volgende posten in de aangifte:
- een brandewijnketel, helm (distilleerkolf), slang en slangkuip met emmer geschat op 37 gulden.
- 7 brandewijnstanden (kuipen) – 6 gulden
- 2 brandewijnvaten, een kuip, trechter, kleine trechters, een borrevat (waterton), twee maatjes (inhoudsmaten voor jenever) geschat op 4 gulden 10 stuiver.
- een gosselkuip – 5 gulden.
- enige brandewijn – 3 gulden.

Waegheman Petrus, brandewijnstoker[12].
Hij werd geboren te Okegem als zoon van Judocus en Barbara Van der Meulen en huwde met Judoca De Brakeleer op 23 februari 1618. Zij stierf op 23 december 1632 en Petrus huwde een tweede maal met Anna Mols. Petrus werd op 4 januari 1630

---

[12] VAN ISTERDAEL Herman, *Families en personen te Okegem (Ninove) 12e eeuw – 1900 en Impegem (Liedekerke) 17e eeuw – 1804*, deel II p. 777-779, uitgegeven door de Vlaamse Vereniging voor Familiekunde – afdeling Aalst, 2003.

of 1631 buitenpoorter van Geraardsbergen[13].
In 1645 – 1646 kon hij zijn schulden niet betalen en zijn kinderen Guilliam, Adriaen en Nelle kregen in 1647-1648 onderricht op kosten van de armentafel. In 1663 betaalde de armentafel de kledij van Guilliam, in 1664 voor Gillis.
Chirurgijn Karel Mochaert werd in 1667 betaald door de armentafel van Okegem voor het verzorgen van een kind van Petrus van een "poplexie" (bloeduitstorting). In 1642 bedroeg zijn bedrijfsgrootte 608 roeden, in 1652 van de weduwe 531 roeden.
Zijn broer Judocus was eveneens stoker en was gehuwd met Judoca Schoonjans. Judocus was in 1628 schepen van Idevoorde, in 1639-1640, 1655 en 1659-1661 schepen van Okegem. Hij was meier in 1662-1667. In 1660 wordt hij onder de gegoede burgers genoemd en was pachter tot 1654 van het hof "Te Voorde" van de abdij van Ninove. Een akte van verkoop van een perceel land van de erfgenamen Jacob De Winne gehuwd met Josina Waegeman wegens achterstallige rente leert ons dat er een brouwerij of kamme en een steenput stond.

Pieter De Boitselier werd geboren in Pamel op de Hurst op 30 augustus 1772 en was gehuwd met Maria-Victoria De Gendt.
Omstreeks 1812 ruilden ze de Pamelse Hurst voor het Okegemse Dorpsplein. Ze stonden er vermeld als landbouwers, herbergiers en stokers want de stokerij was mee overgeheveld. De hoeve op

---

[13] Buitenpoorters waren lieden die buiten de stad woonden maar dezelfde rechten hadden als de poorters van de stad. Men begaf zich persoonlijk naar het stadhuis en verscheen voor een stadsklerk en twee getuigen. Na inschrijving van naam en woonplaats legde men een eed van getrouwheid af en betaalde een bepaalde som en was men zo vrijgesteld van het recht van het "beste hoofd" na zijn dood. Dit kon zijn het beste stuk vee, het beste meubel of het beste kledingstuk. Men verkoos meestal Geraardsbergen boven Aalst omwille van de betere voorwaarden.

het Dorp moet een vrij belangrijke hoeve geweest zijn daar er nu drie huizen op staan. Het pand Van Damme, de winkel Van Isterdael en de schuur. Had de jeneverstokerij een naam? Misschien "de Hurst" naar de plaats waar ze vandaan kwamen.
Hij was de zoon van De Boitselier Antonius (geboren 27 oktober 1738 en overleden 9 oktober 1819) die woonde op de Hurst en er een herberg – jeneverstokerij had. Hij had een huis aan de Fonteinstraat en verhuisde in 1814 naar Ninove – Bakergem. Hij was gehuwd met Anna Maldrij uit Pamel en het gezin had zeven kinderen waarvan Petrus de jongste was.

Benedikt Van Haevermaet werd geboren op 29 mei 1797 en huwde in 1826 met Isabelle Haelterman. Hij huwde een tweede maal na de dood van zijn vrouw in 1830 met Sofia Walckiers die vroegtijdig in 1843 stierf. Een derde maal huwde hij met Johanna Walraevens gestorven in 1855. In het bevolkingsregister van 1847 staat hij als landbouwer en stoker opgetekend. Hij had vier kinderen uit het eerste huwelijk waarvan er twee vroegtijdig stierven en had geen mannelijke opvolger. Benedikt was burgemeester van Okegem in de periode van 1822 tot 1842.
De hoeve stond rechts van de kerk waar hij een stokerij had, later heeft Patrice De Schepper daar gewoond. In 1850 liet Benedikt in de buurt van de hoevegebouwen een stokerijgebouw oprichten en in 1852 liet hij een verbouwing van het gebouwencomplex uitvoeren. Hij liet een nieuw woonhuis optrekken afgezonderd van de andere hoevegebouwen. In 1882 liet Henri De Ro, de nieuwe eigenaar, de stokerij en enkele bijgebouwen afbreken.
Wij besluiten deze bijdrage met een recept om "goed bier" te maken voor het huisgezin uit het boek "*De geneesheer der armen*" van dokter Beauvillard (uitgave 1930, Brussel p. 55)

Om 50 liter goed bier te maken neemt men 250 gram beste hop, 3 liter graan, 1 liter gerst en 25 gram essebladeren. Om voldoe-

ning te bekomen doet men het bier in een ton en voegt er 1,5 kg suiker en 3 lepels karamel of 2 knepen suikerij bij om te kleuren. 's Anderendaags voegt men er 25 gram bakkersgist en 2 knepen grof zout bij. Men roert alles goed. Men vult de ton op mate dat het bier het zout verwerkt en sluit enkele dagen nadien de ton en laat het bier een maand rusten.

Errata bij vorig nummer

We ontvingen een reactie van ere-lid Paul Timmermans te Gent op het artikel "De klompenmakerij in Okegem" van de hand van Herman Brantegem en verschenen in ons vorig nummer.

Ter informatie meld ik U dat mijn overgrootouders Hermilianus Neukermans en Clementia (Clementina) Broeckaert, vermeld op blz. 36, niet acht maar tien kinderen hadden. Hermilianus is ook nog "suisse" in de kerk geweest, hetgeen al eens vermeld werd in de Mededelingen denk ik - en naar ik hoorde van mijn moeder Margaretha Neukermans, was hij niet altijd de gemakkelijkste "bij de uitoefening van zijn ambt"! ...
Het misverstand over het aantal kinderen is waarschijnlijk gebaseerd op het meesterlijk werk van Herman Van Isterdael dat afsluit in 1900 en dat dus de twee jongste zonen Aimé en Omer - geboren na 1900 - niet meer bevat. ...
Van de huidige generaties zijn er niet zo heel veel meer terug te vinden in Okegem.
Nog ter informatie: ik blijf de Mededelingen met evenveel interesse lezen en - pour la petite histoire - ik heb nog niet ontdekt waar de twee Neukermans'en die zich in de 17e eeuw in Okegem vestigden vandaan kwamen.

Met vriendelijke groet
Paul Timmermans

INHOUD

Judith Van Damme is 100 jaar oud 53
Jozef Van der Speeten

Brouwerijen en stokerijen te Okegem 66
Herman Brantegem

Errata bij het vorig nummer 80